

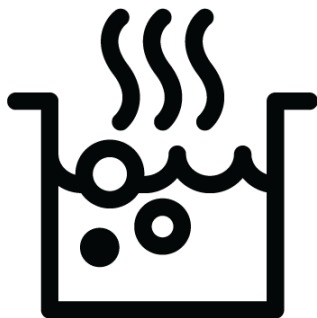


Built-in Hob

User Manual

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



WVHS80FFB

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence

185930413/ EN/ FR/ R.AB/ 07.04.26 09:40
7757183646

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Whirlpool product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Table of Contents

1	SAFETY INSTRUCTIONS	4
1.1	PERMITTED USE.....	4
1.2	INSTALLATION	5
1.3	ELECTRICAL WARNINGS	6
1.4	CLEANING AND MAINTENANCE..	6
2	Environmental Instructions	7
3	Your product	9
3.1	Product Introduction	9
3.2	General Information About Using the Hob.....	9
3.3	Technical Specifications.....	10
4	First Use	11
4.1	Initial Cleaning	11
5	How to use the hob	11
5.1	General information on hob us- age.....	11
5.2	Hob Control Unit.....	13
6	Using the ventilation	21
7	General Information About Cook- ing	22
7.1	General information about cook- ing with hob	22
8	Maintenance and Cleaning	22
8.1	General Cleaning Information.....	22
8.2	Cleaning the hob.....	23
8.3	Cleaning the Control Panel	23
8.4	Cleaning the Ventilation	23
9	Troubleshooting.....	27



1 SAFETY INSTRUCTIONS

EN

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Download the complete instruction manual on <https://docs.emeaappliance-docs.eu/> or call the phone number shown on the warranty booklet. Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision. The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.



1.1 PERMITTED USE

⚠ CAUTION: the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ CAUTION: The appliance and its accessible parts become hot during use with cooking appliances. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ WARNING: If the hob surface is cracked, don't use the appliance – risk of electrical shock.

⚠ WARNING : Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

⚠ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

⚠ 1.2 INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styro-foam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

 Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

 Exhaust air must not be vented through a flue used for removal of fumes produced by appliances burning gas or other fuels, but must have a separate outlet. All national regulations governing extraction of fumes must be observed.

1.3 ELECTRICAL WARNINGS

 It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

 Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

 If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

 Earthing of the appliance is compulsory. (Not necessary for class II hoods identified by the symbol (*) on the specifications label).

1.4 CLEANING AND MAINTENANCE

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the

guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

⚠ Do not use abrasive or sharp metal scrapers to clean the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Do not use corrosive products to clean the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), chlorine-based cleaners or pan scourers.

⚠ The hood must be regularly cleaned on both the inside and outside (AT LEAST ONCE A

MONTH). This must be completed in accordance with the maintenance instructions provided in this manual.

⚠ Failure to observe the instructions for cleaning the hood and replacing the filters may result in a fire.

⚠ WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2 Environmental Instructions

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment

regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.



ENERGY SAVING TIPS

Switch ON the hood at minimum speed when you start cooking and kept it running for few minutes after cooking is finished. Increase the speed only in case of large amount of smoke and vapour and use boost speed(s) only in extreme situations. Replace the charcoal filter(s) when necessary to maintain a good odour reduction efficiency.

Clean the grease filter(s) when necessary to maintain a good grease filter efficiency. Use the maximum diameter of the ducting system indicated in this manual to optimize efficiency and minimize noise.

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking. The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted. Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption. Use only flat-bottomed pots and pans.

NOTE

People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The

care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

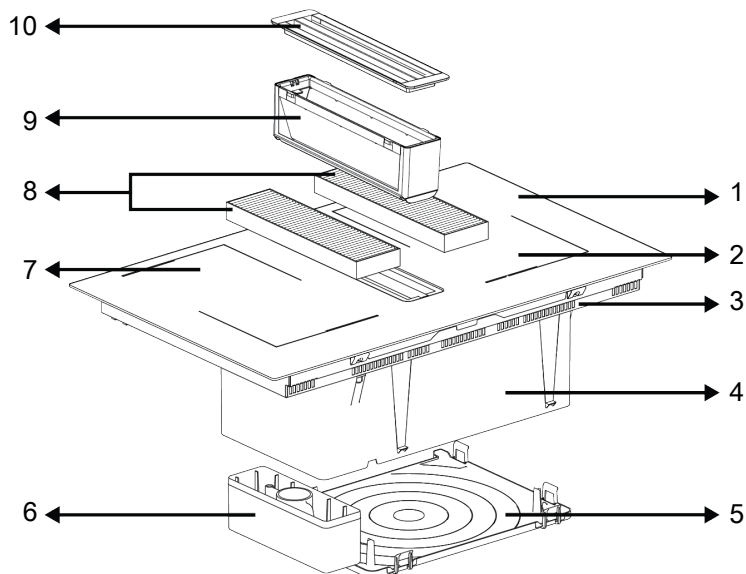
This appliance meets the Ecodesign and Energy label requirements of the following European Regulations: - n.65/2014 and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN IEC 61591 and EN 60704-2-13; -n. 327/2011.

The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

3 Your product

EN

3.1 Product Introduction



1 Glass cooking surface

3 Lower housing

5 Bottom cover

7 Induction cooking zone

9 Oil filter

2 Induction cooking zone

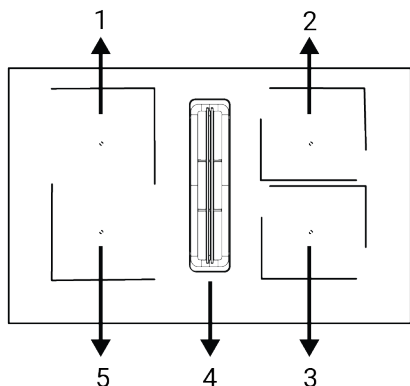
4 Ventilation assembly

6 Overflow liquid collection chamber

8 Carbon filter

10 Upper part of the oil filter

3.2 General Information About Using the Hob



2 Rear right - Induction cooking zone

3 Front right - Induction cooking zone

4 Middle - Ventilation

5 Front left - Induction cooking zone

Your induction hob is equipped with a large (flexible) cooking surface(s) (Flexi). These cooking surfaces can be used as separate, independent cooking zones. For cooking with large cookware, you can activate the combining function for these cooking zones to transform them into a single cooking surface. The appropriate pot usage and the combining function for these burners are described in the "Using the hob" section.

1 Rear left - Induction cooking zone

3.3 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	223,5 */820 /520
Cooker installation dimensions (width / depth) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240V/2N~380-415V; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,4
Cooking zones	
Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W
Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1600 W / Booster 1800 W
Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W
Rear right	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W
Ventilation features	
Control	3 level + 1 Booster

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

5 How to use the hob

5.1 General information on hob usage

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.

Important for hob operation:

- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan

4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

Suitable pots/pans:

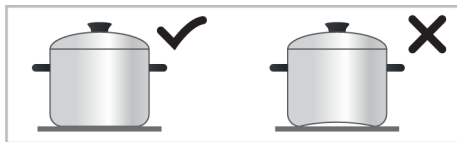
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

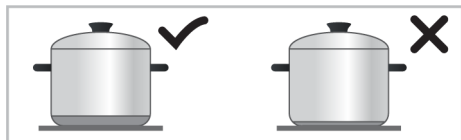
Recommendations:

- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.

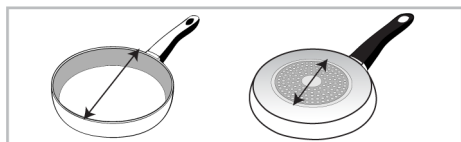


- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the ap-

pliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.

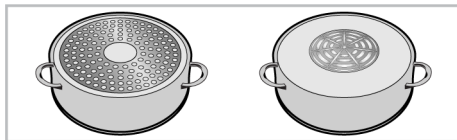


- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of

cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



- i** Equal distribution of the cookware on the right and left and center (if available) cooking zones for the selection of cooking zones affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

Cooking vessel test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

- It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
- It is compatible if    does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 210 - length 390

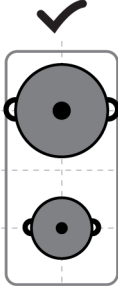
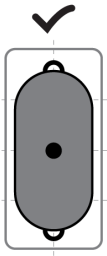
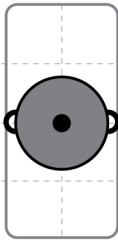
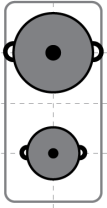
The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cook-

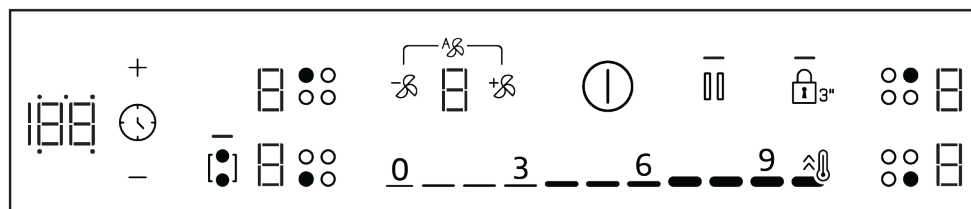
ing zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

Cooking zone with wide surface (flexi)

Your induction hob is equipped with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

As two independent cooking zones		As a single cooking zone	
	Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.		For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.
	 For cooking operation with a single cooking pot/pan place it in the center of the front or rear cooking zone. If you put the pot/pan in the center of the cooking zone the hob may not work properly		 If you want to cook with two different cooking pots/pans at the same temperature level, you may combine the cooking zone with wide surface (flexible) and cook with two different cooking pots/pans at the same temperature. Place the cooking pots/pans so that the centres of the zones shall be centred again.

5.2 Hob Control Unit



— The light indicating that the relevant key is operated

⏻ On/Off key

🔒 Key lock key

⬛ Wide surface cooking zone combination key *

⬆️ Quick heating key/High power setting (Booster) key

⏸️ Stop key

🕒 Timer key

⬆️ Timer increase key

⬆️ Timer decrease key

⬆️ Ventilation level increase key

⬆️ Ventilation level decrease key

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Cooking zone selection keys :

⬛ Rear left cooking zone selection key

⬛

⬛ Front left cooking zone selection key

⬛

⬛ Front right cooking zone selection key

⬛

⬛ Rear right cooking zone selection key

⬛

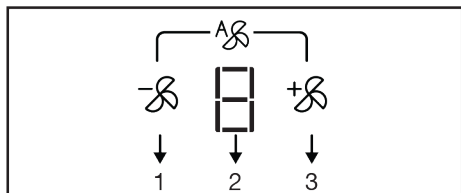


Illustration 1: Ventilation display

- 1 Ventilation level decrease key
- 2 Ventilation level indicator
- 3 Ventilation level increase key

General warnings for the control panel

-  This hob is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.
-  Always keep the control panel clean and dry. If the surface is damp and dirty, it may cause problems in operating the functions.
-  If no operation is performed within 20 seconds, the hob automatically returns to stand-by mode.
-  The product will activate when any key is touched and held for a long time. "FF" appears on display.
-  The — light on the active or selected keys will illuminate.

Turning the hob on

1. Touch the  key on the control panel.
 - ⇒ The stove is ready for use.

Turning the hob off

1. Touch the  key on the control panel.
 - ⇒ The hob switches off and enters standby mode.

Residual heat indicator

There is a residual heat indicator for each cooking zone the control panel. This indicator indicates that the cooking zone is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant cooking zone until the residual heat indicator disappears.

H: High temperature

h: Low temperature

-  When there is a power outage, the residual heat indicator does not light up and does not warn the user about hot cooking zones.

Turning on the hob zones and setting the temperature level

1. Turn on the hob by touching the  key.
 - ⇒ On the screens in January "0" is visible.
2. Touch the selection key for the cooking zone you wish to turn on.
 - ⇒ On the selected burner screen "0" It becomes visible and shines brighter.
3. Set the temperature level between "0" and "9" by touching or sliding your finger over the setting area of whichever cooking zone you want to operate.

Turning off the cooking zones:

A selected zone can be turned off in 2 different ways:

1. **By lowering the temperature to level "0":** You can turn off the cooking zone by lowering the temperature setting to "0".
2. **Using the timer off function for the desired cooking zone:** When the time is up, the timer turns off the cooking zone connected to it. All displays show "0" or "00". The  disappears from the cooking zone display. The timer setting for the cooking zone is explained in the following sections.

Combining the hob zone with wide surface (flexi)

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Touch the  key.
 - ⇒ The 0 symbol appears on the left cooking zone display and the — light of the  key turns on.

3. Adjust the temperature level from **0** to **9** by touching the setting area or sliding your finger over the area.

⇒ The related cooking zone starts operating. If another cooking zone is selected or if no action is taken and 10 seconds are waited, the — light of the  key goes out.



The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the cooking zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the cooking zones on the right.

Combining the cooking zone with wide surface while one or both of the cooking zones on the left are operating

- ✓ While one or both of the cooking zones on the left are operating separately, you may combine both cooking zones by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider cooking surface with the same values.
1. While one or both of the left cooking zones are operating, touch the  key.
 - ⇒ The low level zone value is visible on both cooking zone display and the — light of the  key turns on.
 - ⇒ The combined cooking zones continue to operate at the temperature and timer values of the cooking zone with the lower temperature value. The temperature and timer values of the cooking zone with the higher temperature value before the combination are cancelled.
 2. To change the temperature value later, set the temperature level you want to change from the settings area.

Turning the cooking zones with wide surface off

You can separate the cooking zones and set them to zero level by touching the  key.

High power setting (BOOSTER)

You can use the high power setting to heat at maximum power. However, refrain from cooking in this position for too long. The high power setting may not be available on each cooking zone.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Select your desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch the  key.
 - ⇒ The selected cooking zone operates at the highest power and 3 lights flash sequentially on the cooking zone display.
 - ⇒ When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the cooking zone continues to operate at the highest temperature value.

Selecting the high power setting (BOOSTER) while the hob burner is active:

1. Activate the cooking zone by selecting its key while the cooking zone is on and operating at a specific level.
2. Touch the  key.
3. The selected cooking zone operates with maximum power and 3 lights flash on the cooking zone display respectively. When the period for High power setting has expired, hob zone will continue operating on the highest temperature level.

Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:

After activating the cooking by touching its key, you can turn off the high power setting at any time by touching the  key. The cooking zone will continue to operate at its highest temperature. To turn it off, touch the active cooking zone setting area or slide your finger over the area to set it to **0**.

Key Lock

While the oven is in standby mode, You can activate the key lock to prevent accidental changes of its functions.

Activating the key lock

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. To activate the key lock, touch .
 - ⇒ After the 3-2-1 countdown on the display, the light on the  key — lights up and “L” appears on the displays.
 - ⇒ Turn off the hob by touching the  key and confirm the key lock setting.



When the key lock is active, only the  key operates. When you touch any other key, the — light on the  key will flash, indicating that the key lock is active. Even if you deactivate the key lock after turning it on again, this setting will not be confirmed without touching the  key. To deactivate it, the hob must be turned off and on again.

Deactivating the key lock

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. To deactivate the key lock, touch .
 - ⇒ After the 3-2-1 countdown on the display, the — light on the  key goes out and the “L” disappears from the displays.
1. Turn off the hob by touching the  key and confirm that the key lock is deactivated.

Cleaning lock

The control panel can be locked while the cooking zones are operating. This lock helps prevent unwanted changes to the power settings. If necessary, you can use this lock to clean the cooking zone surface while cooking is in progress.

Activating the cleaning lock

1. Turn on the hob by touching the  key.

2. Set the temperature level for any of the cooking zone(s).
3. To activate the cleaning lock, touch .
 - ⇒ The “L” symbol appears on the displays for 5 seconds. Then it returns to the display appearing the set temperature level(s). It remains locked until the cleaning lock is deactivated.

Deactivating the cleaning lock

1. To deactivate the cleaning lock, touch .
 - ⇒ The cleaning lock is deactivated, and the cooking zone(s) continue to operate at the set temperature level(s).

Timer function

This function makes cooking easier for you. You don't have to constantly stand by the stove during the cooking process. The burner switches off automatically after the selected time.

Activating the timer

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Touch the selection key for the cooking zone you want to turn on.
 - ⇒ The selected cooking zone will appear as “0” and will light up brighter.
3. Set the temperature level from 0 to 9 by touching the setting area or sliding your finger over the area.
4. Activate the timer by touching the  key.
 - ⇒ “00” lights up on the timer display.
5. There are 4 activity LEDs around the “00” visible on the timer display. The LED of the active hob zone flashes and you can set timer for this zone.
6. If you want to set timer for a different active hob zone, select the relevant hob zone side by touching the  key until the LED around the clock display of that hob zone side lights up.

7. Set the desired time by touching the **+**/**-**. You can advance faster by touching the **+** or **-** key for a long time.

⇒ Activate the timer setting by touching the  key or waiting for approximately 10 seconds.

 The timer can only be set for zones that are being operated.

 Repeat the above steps for other zones whose timers you want to set.

 The timer cannot be set without selecting the hob zone and the hob zone temperature value.

 When the timer is active, the LED of the cooking zone with the least time setting flashes. If there is a time setting on the other zones, the LEDs of these zones will remain on.

Turning off timers

When the set time is up, the hob automatically turns off and gives an audible warning. Touch any key to turn off the sound alert.

Turning off timers early

If the timer is turned off early, the hob will continue to operate at the set temperature until it is turned off.

Turning off the timer by decreasing the value to "00":

1. After activating the relevant cooking zone by touching the key, select the timer for the relevant cooking zone by touching the  key.
 2. Decrease the value by touching the **-** key until **"00"** appears on the timer display. You can advance faster by touching the **-** key for a long time.
- ⇒ After the  symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display, it goes out completely and timer is cancelled.

Stop function

- ✓ Using this function, you can reduce the temperature levels of all functions operating on the hob zone (except the timer) to stage 1 for a certain period of time.

 If a timer is set for any hob zone, the timer continues to run during stopping.

1. While your hob is operating, touch the  key.

⇒ All operating zones continue to operate at temperature level 1.

2. Touch the  key again to restart all stopped cooking zones with their previous settings.

Settings

You can make the following settings using this function.

A2: Power management settings

A3: End of cooking sound warning time setting

A7: Hob knob sound on-off setting

A8: Reset to factory settings

A9: Ventilation mode selection

AA: Life display of the active carbon filter

Ab: Active carbon filter reset

Power Management Setting (A2)

- ✓ With this function, you can adjust the total power of the hob as you wish.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. b) After turning off the product, touch the       keys in order within 10 seconds.

⇒ The first setting on the timer display is **"A2"** and **"9"** appears on the ventilation level indicator display.
3. Adjust the power level (see Table - Power management level) from **"1"** to **"9"** by touching the setting area or sliding your finger across the area.

4. Confirm the power management setting by touching the ① key.

⇒ The hob will turn off and your hob will start operating with the total power setting at the selected level.

"Power management" It includes 9 different power levels (see Table - Power management level).

Table - Power management level

Power management level	Total power (kW)
1	1,2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

End of cooking audible warning time setting (A3)

- ✓ With this function, you can adjust the end of cooking audible warning time setting of the hob as you wish.
1. Turn the hob on by touching the key and turn it off by touching the key again.
 2. After turning off the product, touch the /// keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A2" appears."
 3. To set the end of cooking audible warning time, touch the "|||" key until you see "A3" on the timer display.
 - ⇒ The "2" appears on the ventilation level indicator display.
 4. Adjust the warning time setting (see Table - End of cooking audible warning time) between "0" and "3" by touching the setting field or sliding your finger across the field.
 5. Confirm the end of cooking audible warning time setting by touching the ① key.

⇒ The hob will turn off and your hob will start operating with the warning time setting at the selected level.



The end of cooking audible warning time setting level is set as standard level 2 during production.

Table - End of cooking audible warning time setting

End of cooking sound warning level	End of cooking audible warning time
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes

Hob key sound on-off setting (A7)

- ✓ With this function, you can turn on or off the audible warning that is given when each key of your hob is touched.
1. Turn the hob on by touching the key and turn it off by touching the key again.
 2. After turning off the product, touch the /// keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A2" appears."
 3. To adjust the hob key sound, touch the "|||" key until you see "A7" on the timer display.
 - ⇒ On the ventilation level indicator display "1" appears.
 4. To turn off the hob key sound, touch the setting area or slide your finger over the area to set "0" this setting.
 5. Confirm the hob key sound setting by touching the ① key.
 - ⇒ The hob is turned off and the hob key sound setting is confirmed.

Resetting to factory settings (A8)

- ✓ With this function, you can reset all subsequent settings of your stove and return it to factory settings.

1. Turn the hob on by touching the key and turn it off by touching the key again.
2. After turning off the product, touch the **////** keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "**A2**" appears."
3. To revert to factory settings, touch the **""** key until you see "**A8**" on the timer display.
 - ⇒ On the ventilation level indicator display "**0**" visible.
4. To reset to factory settings, set this setting to "1" by touching or slide your finger across the setting area.
5. Confirm the setting by touching the key.
 - ⇒ The hob will turn off and all settings will return to factory settings.

Ventilation mode setting (A9)

- ✓ This hob can be used in 2 modes: Internal circulation and external circulation mode. (Ventilation modes) The hob comes with the internal circulation mode preset. To change;
1. Turn the hob on by touching the key and turn it off by touching the key again.
 2. After turning off the product, touch the **////** keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "**A2**" appears."
 3. For ventilation mode setting, touch the **""** key until you see "**A9**" on the timer display.
 - ⇒ On the ventilation level indicator display "**1**" appears.
 4. To set the ventilation mode to external circulation mode, touch the setting area or slide your finger across the area and set this setting to "2".
 5. Confirm the ventilation mode setting by touching the **Ⓢ** key.
 - ⇒ The hob will turn off and your product starts operating with the selected ventilation setting.

Activated carbon filter life indicator (AA)

- ✓ The activated carbon filters used in products designed for internal circulation need to be replaced after a certain period of use. You can see the remaining operating hours on the settings screen. The remaining time is displayed as a countdown from 150 hours.
1. Turn the hob on by touching the key and turn it off by touching the key again.
 2. After turning off the product, touch the **////** keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "**A2**" appears."
 3. For the activated life display of the active carbon filter, touch the **""** key until you see "**AA**" on the timer display.
 - ⇒ On the timer display "**AA**" appears, the active carbon filter remaining on ventilation level indicator display is shown as "3" if the remaining working hours are over 100 hours, "2" for 50-100 hours, "1" for 5-50 hours, and "0" for 0-5 hours;
 4. You can close the settings display by touching the **Ⓢ** key.

Active carbon filter reset (Ab)

- ✓ After 150 hours of active carbon filter operation, the symbol appears on the ventilation display. After removing and replacing the active carbon filters as described in the maintenance-cleaning section, the following steps are followed to reset the carbon filter warning symbol:
1. Turn the hob on by touching the key and turn it off by touching the key again.
 2. After turning off the product, touch the **////** keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "**A2**" appears."

3. For the activated carbon filter reset, touch the "" key until you see "Ab" on the timer display.
 - ⇒ On the timer display "Ab" appears, the remaining active carbon filter operating hours are shown on the ventilation level indicator display in common with the "AA" menu.
4. Touch and hold the $\frac{\square}{1}3$ key on the ventilation display until you hear a beep.
 - ⇒ When the beep sounds, on the display "3" appears. The reset process is complete.
5. You can close the settings display by touching the key.

Using induction hobs safely and effectively

Operating principle: Induction hobs heat the cooking pot directly due to their working principle. For this reason, they have many advantages over other types of hobs. They work more efficiently and the hob surface is cooler. Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you with maximum safe use.



Depending on the model, your hob may have 145, 180, 210, 280 and 320 mm diameter hobs with induction. Thanks to the induction feature, each hob automatically detects the container placed on it. Energy is generated only where the bottom of the container touches, thus achieving minimum energy consumption.

Automatic turning off system

There is an automatic turn-off system in the hob control. If one or more of the zones are left on, the hob zone will automatically turn off after a certain period of time (See Table-1). If there is a timer assigned to the zone, then the timer display will also turn off.

The automatic turn-off time limit depends on the selected temperature level. The maximum operating time within this temperature level applies.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic turning off times

Temperature level	Automatic turning off times - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Fast heating	10 minutes

Table-2: Automatic ventilation turn-off times

Speed level	Automatic turn-off time - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensive work (booster)	8 minutes

Overheating protection

Your hob has some sensors that protect against overheating. In case of overheating, the following may be observed:

- The working cooking zone can be turned off
- The selected level may be reduced. However, this will not be visible on the display.

Overflow protection system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob. Meanwhile, "F" warning appears on the display.

Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed

very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.

6 Using the ventilation

General information

- There is a motor with various speeds for ventilation. For a good performance, it is recommended to use low speeds in normal cooking conditions and high speeds in intensive cooking conditions when strong odors and steam are concentrated.

Ventilation modes

This product has 2 ventilation modes: internal circulation and external circulation mode.

Internal circulation



The air sucked from the center of the hob is first filtered to remove oil through the oil filter. It is then passed through an active carbon filter and returned to the kitchen.

IMPORTANT: In internal circulation mode, active carbon filters must be installed in the area defined on the product to keep the odour particles in the inhaled air. For the different types of installation versions defined for internal circulation of the product, see the installation manual or consult your authorized dealer.

External circulation



The air sucked from the middle of the hob is passed through oil filters and discharged to the outside through the chimney with a pipe system.

Ventilation mode setting

The product is manufactured to be set to internal circulation mode. To turn the product to external circulation mode, see the "Settings" section. Set it to external circulation mode by following the steps described in the "Ventilation mode setting (A9)" section.

Turning on the ventilation

1. Turn on the hob by touching the  key.
 - ⇒ The "0" symbol will be displayed on the displays of the ventilation.
2. Set the desired ventilation level between "1" and "3" by touching the   keys.

Turning off the ventilation

1. Set the ventilation level to "0" by touching the  key.

Turning on the intensive ventilation mode

1. Touch the  key until "P" appears on the ventilation level display to activate intensive ventilation mode.
 - ⇒ The intensive ventilation mode operates for a maximum of 8 minutes. During this time, the symbol "P" will appear on the display. After 8 minutes, the ventilation level will drop to level 3 and continue operating at this speed.

Turning off intensive ventilation mode

1. To turn off intensive ventilation mode, touch the  key.
 - ⇒ The ventilation level is reduced to level 3.
2. If you want to continue using the ventilation at any speed level, set the desired ventilation level by touching the   keys.

keys. If you want to turn off the ventilation completely, set the ventilation level to "0" by touching the  key.

Automatic operating mode

- ✓ Your product measures the cooking zone temperature level, temperatures and operating time. It determines the most appropriate ventilation operating speed according to these values and operates at the levels it automatically determines.
- 1. To activate automatic mode, touch the  and  keys simultaneously.
 - ⇒ On the ventilation level display "A" appears. Automatic mode is activated and turns off automatically when the parameters fall below the specified critical value. It must be re-enabled for it to reactivate.



While automatic mode is active, automatic mode will be cancelled when you turn the product on and off at any speed.

2. To turn off automatic mode early, touch the  and  keys simultaneously.

Auxiliary fan operation function

The auxiliary fan operation function ensures that when ventilation is running in automatic mode, it continues to operate for a while after the product is turned off at the end of cooking. This helps to eliminate lingering odors and smoke after cooking.

The duration of the auxiliary fan operation function is automatically determined by the cooking area temperature, the set cooking temperature level, and the operating time. It continues to operate for a minimum of 2 and a maximum of 20 minutes. After that, the ventilation system turns off automatically. It can be turned off early by touching the  and  keys simultaneously.

7 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

7.1 General information about cooking with hob

- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.

- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General information

- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Refrain from washing any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

Inox - stainless surfaces

- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.

- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

8.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the “General cleaning information” section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

8.3 Cleaning the Control Panel

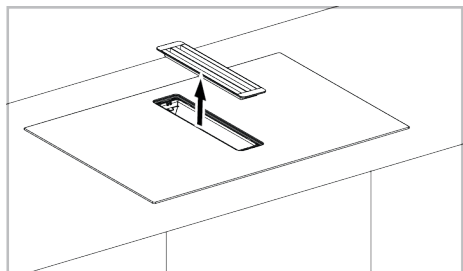
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

8.4 Cleaning the Ventilation

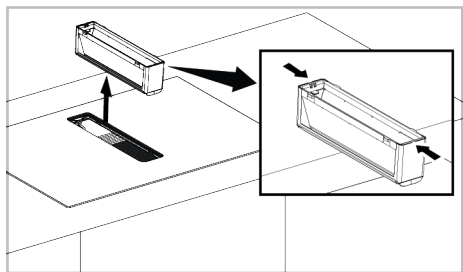
In order to ensure effective odour and oil retention, the active carbon filters must be changed regularly and the oil filter must be cleaned regularly.

Metal oil filter cleaning

- ✓ The oil filter filters the oil in the drawn smoke. The metal grease filter should be cleaned at regular intervals to ensure good performance.
1. Remove the upper part of oil filter by pulling it upwards.



2. Remove the oil filter by holding the tabs on the inside and pulling it upwards.



- i** The oil filter may collect oil or overflowing liquids on its bottom surface. While the filter is being disassembled, it should be removed straight to prevent dripping and spilling.

- i** Be careful not to damage the removed oil filter group by falling on the hob glass.

3. Wash the removed grease filter in the dishwasher or by hand.

- i** Wash the filters in water using liquid detergent and reinstall after drying. Aluminium filters may change colour as they are washed; this is normal and does not require replacing your filters.

4. Replace the upper part of the oil filter and oil filter after cleaning.

Removing the active carbon filter

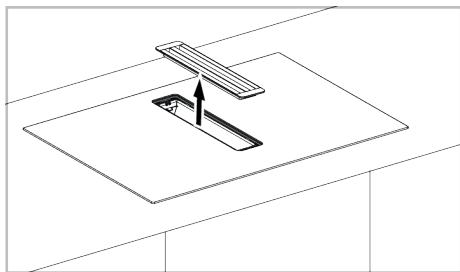
Active carbon filters provide odour retention in the product and must be changed at regular intervals for optimum performance. Pay attention to the fill warning indicator for replacement.

- i** Ensure to replace the activated carbon filters in your product after every 150 hours of operation, provided it is operating in internal circulation mode. After 150 hours, the **!** symbol appears on the ventilation display. The filter should be changed at the latest when this warning is seen. To reset this warning, see Settings

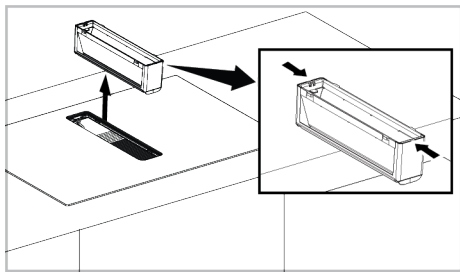
- i** To see the remaining working timing range of activated carbon filters, follow the detailed explanation in "Settings".

To remove;

1. Remove the upper part of oil filter by pulling it upwards.



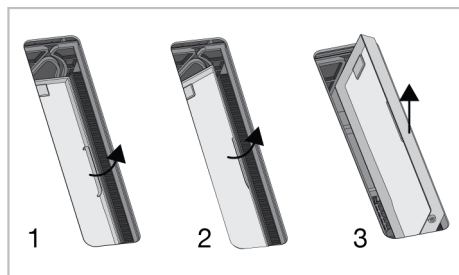
2. Remove the oil filter by holding the tabs on the inside and pulling it upwards.



i The oil filter may collect oil or overflowing liquids on its bottom surface. While the filter is being disassembled, it should be removed straight to prevent dripping and spilling.

i There is a magnetic sensor in the oil filter part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

3. Remove the tank as shown in the figure below.

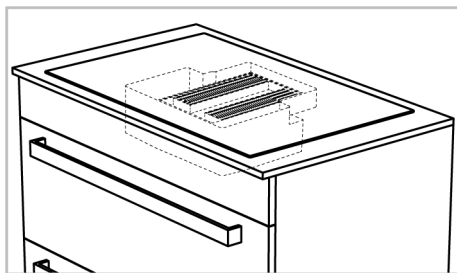


i There is a magnetic sensor in the tank part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

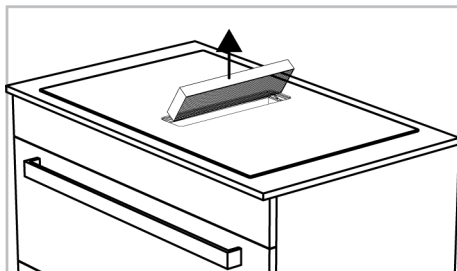
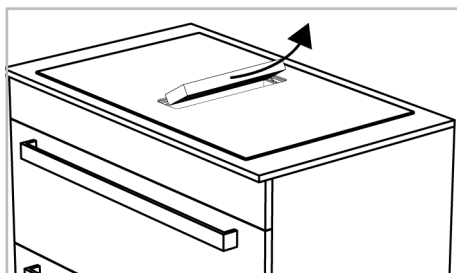
i The tank needs to be cleaned periodically. The part can be cleaned by washing in water with liquid detergent and rinsing, or it should be washed in the dishwasher at max 70 °C.

i When tank part is put into its place, direction of arrow on the part shows that it should be placed according to that direction.

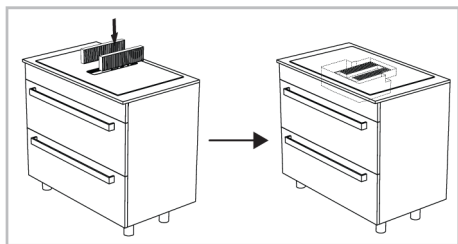
4. When the tank is detached, you will find two carbon filters located within the lower chamber, one positioned on the right side and the other on the left.



5. To remove one of the carbon filters, gently tilt it to disengage it from the magnetic slot in the ventilation gap, then carefully pull it out as illustrated in the figure.



6. Remove the other carbon filter from the slot in the same way.
7. Place the 2 new activated carbon filters in their magnetized sockets by tilting them in through the ventilation opening. Make sure they are fully seated in their magnetized slots.



8. Insert the liquid protection plastic into its socket in the same way as when it was removed.
9. Insert the upper part of the oil filter and oil filter.

Waste water tank

This product has a waste water tank. In case of intense liquid going to the ventilation compartment of the product, these liquids are collected in the waste water tank located under the hob. In this case, the waste water tank should be removed, the liquid should be poured out and the tank should be cleaned and reinstalled.

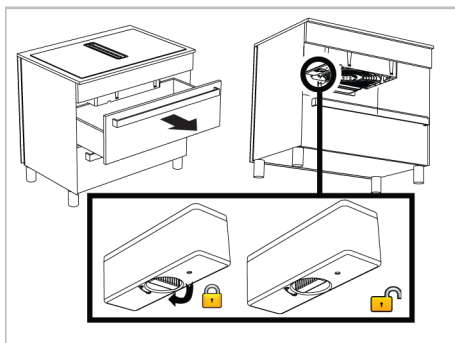
General Warnings:

- The water tank should be checked regularly and emptied before it is full.
- If the water tank is full or overflowing, water may leak down.
- If there is an electrical device underneath the product, this may pose a risk of electric shock.
- It is not recommended to install electrical devices or electrically powered equipment under this product.



It is recommended to clean the waste water tank once a month.

To remove the waste water tank:

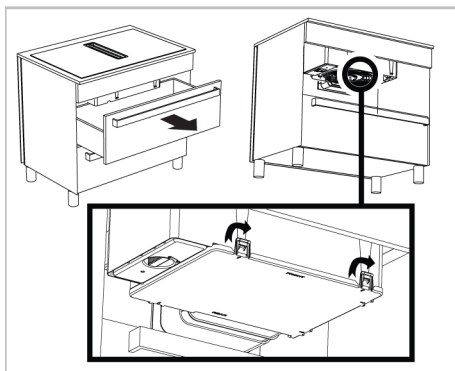


1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
2. Reach the waste water tank under the hob.
3. Unlock and remove the waste water tank by turning the lock knob.
4. Pour out the liquid in the chamber and clean the chamber.
5. Turn the lock knob and lock it by inserting the tank back into its slot.

Cleaning the bottom cover

If the bottom cover on the bottom of the product becomes dirty, you may be able to remove it and clean it.

To remove the bottom cover:



1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
2. Reach the bottom cover from under the hob.

3. There are 5 locks in the directions shown by the arrow symbols on the bottom cover. By releasing these locks, remove the bottom cover by holding it downwards.
4. After cleaning the bottom cover, push it upwards hard in the same direction so that the locks fit into their slots.

9 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

The symbol on the hob zone display is constantly lit.

- There may not be a pot on the that hob zone is operating. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction compatible. >>> Check if your pot is suitable for induction hobs.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by selecting a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or the hob zone may be very hot. >>> Wait for them to cool down.

The selected hob zone suddenly turns off while it is working.

- The cooking time of the selected zone may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- There is overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object from the panel.

Even though the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be compatible with the induction hob. >>> Check if your pot is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment inside the hob cools to the appropriate temperature.

There is a noise coming from the hob while cooking

- There may be some noises coming from the hob during cooking. These noises depend on the composition of the cookware. These noises are normal, not a malfunction and are part of induction technology.

Possible sounds and causes:

- **Fan noise:** The hob has a fan that automatically operates according to the temperature of the product. The fan has different operating levels and operates at different levels according to the temper-

ature. After the hob is turned off, if the temperature is high according to the product temperature, the fan may continue to operate for a while.

- **Low hum like transformer operation:**

This is the nature of induction technology. Since the heat is transferred directly to the bottom of the cookware, this kind of hum may occur depending on the material of the cookware. Therefore, different sounds may be heard with different cookware.

- **Crackling sound:** This is due to the material and structure of the bottom of the cookware. If the cookware is made of different materials and layers, crackling noise may occur.
- **Whistling sound:** A whistling sound may be heard when cooking on two hob zones on the same side of the hob at different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
A1 – A8	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
B1 – B5	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B6	Induction hob has exceeded the maximum operating time.	Switch off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. Operate the induction hob in accordance with the durations specified in the user manual.
B7	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B8	If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred.	Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.
C1 – C2	A temperature sensor error has occurred on the induction hob.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
C3	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
C4	An electrical connection error has occurred.	Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.
C5 – C7	Temperature sensor error on induction hob.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
D1 – D9	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
T1 – T8	High temperature or temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.

Additional Information for User Manual:		Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode		POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off		0,3	-

Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Whirlpool. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez ces consignes de sécurité. Conservez-les à proximité pour référence ultérieure.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Table des matières

1	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	32
1.1	UTILISATION AUTORISÉE	32
1.2	INSTALLATION	33
1.3	AVERTISSEMENTS ÉLEC- TRIQUES.....	34
1.4	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	35
2	Instructions environnementales	36
3	Votre appareil	37
3.1	Présentation de l'appareil	37
3.2	Informations générales sur l'utili- sation de la plaque de cuisson.....	38
3.3	Spécifications techniques	39
4	Première utilisation.....	40
4.1	Premier nettoyage	40
5	Utilisation de la table de cuisson	40
5.1	Informations générales sur l'utili- sation de la table de cuisson.....	40
5.2	Unité de commande de plaque de cuisson.....	43
6	Utilisation de la ventilation	52
7	Informations générales sur la cui- sine.....	53
7.1	Informations générales sur la cuisson avec plaque de cuisson ..	53
8	Entretien et nettoyage	53
8.1	Informations générales sur le net- toyage.....	53
8.2	Nettoyage de la table de cuisson .	55
8.3	Nettoyage du panneau de com- mande	55
8.4	Nettoyage de la ventilation	55
9	Dépannage.....	58



1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Télécharger le manuel d'instruction complet sur <http://docs.emeaappliance-docs.eu> ou

appeler le numéro de téléphone figurant sur la notice de garantie

Avant d'utiliser l'appareil, il convient de lire attentivement les consignes de sécurité.

Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil un ou réglage incorrect des commandes.

! Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uni-

quement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance. Les aliments ne doivent pas être laissés dans ou sur le produit pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.



1.1 UTILISATION AUTORISÉE

! ATTENTION: Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

! Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, les bed & breakfast et les autres résidence similaires.

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ ATTENTION: L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation avec des appareils de cuisson. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés sauf s'ils sont surveillés en continu.

⚠ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ MISE EN GARDE : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ ATTENTION : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ MISE EN GARDE : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support. Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes aient complètement refroidi - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.

⚠ Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

⚠ 1.2 INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne réparez pas ou ne remplacez pas de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indi-

qué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenez les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc.) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - vous pourriez vous électrocuter. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

 Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.

 L'air d'évacuation ne doit pas être ventilé par un conduit utilisé pour l'évacuation des fumées produites par un appareil brûlant du gaz ou tout autre carburant, mais doit disposer d'une évacuation distincte. Toutes les ré-

glementations nationales régissant l'extraction des fumées doivent être respectées.

1.3 AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

 Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

 N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus. Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

 Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique provenant du fabricant, d'un représentant du Service Après-vente, ou

par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

 La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. (Elle n'est pas nécessaire pour les hottes de classe II identifiées par le pictogramme (*) sur l'étiquette des caractéristiques techniques.).

1.4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché du réseau électrique avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien. Pour éviter tout risque de lésion personnelle, utilisez des gants de protection (risque de laceration) et des chaussures de sécurité (risque de contusion) ; assurez-vous de manipuler l'appareil avec deux personnes (pour réduire la charge) ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à vapeur (risque de choc électrique). Des réparations non-professionnelles non autorisées par le fabricant pourraient donner lieu à un risque pour la santé et la sécurité, dont le fabricant ne saurait être tenu pour responsable. Tout défaut ou dommage causé par des réparations non-professionnelles ou un entretien ne sera pas couvert par la garan-

tie, dont les termes sont soulignés dans le document fourni avec l'unité.

 N'utilisez pas de grattoirs métalliques abrasifs ou tranchants pour nettoyer le verre des couvercles à charnières de la table de cuisson (selon le cas), car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.

 N'utilisez pas de produits corrosifs pour nettoyer le verre des couvercles à charnières de la table de cuisson (le cas échéant), ni de nettoyeurs à base de chlore ou de récurveurs de casseroles.

 La hotte doit être nettoyée régulièrement à la fois intérieurement et extérieurement (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS). Cela doit être effectué conformément aux instructions d'entretien fournies dans le présent manuel.

 Un incendie pourrait se déclarer si les instructions de nettoyage de la hotte et de remplacement des filtres ne sont pas respectées.

 **MISE EN GARDE :** Utilisez uniquement des protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant

de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou des protections de table de cuisson incorporées dans l'ap-

pareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

2 Instructions environnementales

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés). En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine. Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.



CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Allumez la hotte à vitesse minimale lorsque vous commencez à cuisiner, puis laissez-la fonctionner pendant encore quelques minutes après avoir terminé.

Augmentez la vitesse dans les seuls cas où la fumée et les vapeurs sont en trop grande quantité et n'utilisez la surintensité que dans les situations extrêmes.

Remplacez le/s filtre/s à charbon actif au besoin pour conserver une bonne efficacité d'absorption des odeurs.

Nettoyez le/s filtre/s à graisse au besoin pour conserver une bonne efficacité de filtration des graisses.

Utiliser un conduit d'évacuation avec le diamètre maximum indiqué dans le présent manuel pour optimiser l'efficacité avec le minimum de bruit.

Tirer le meilleur de la chaleur résiduelle de votre plaque de cuisson en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson. La base de votre casserole ou de votre poêle couvre totalement la plaque chaude ; un récipient plus petit que la plaque chaude provoquera un gaspillage d'énergie. Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles parfaitement ajustés et utilisez le moins d'eau que possible. La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie. Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

REMARQUE

Les porteurs d'un pacemaker ou d'un dispositif médical similaire doivent faire attention lorsqu'ils se trouvent près de cette plaque à induction allumée. Faire attention lorsque vous vous trouvez près de cette plaque à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le pacemaker

ou ledit dispositif similaire. Consultez votre médecin, ou le fabricant du pacemaker ou du dispositif médical similaire pour plus d'informations sur les effets des champs électromagnétiques de la plaque à induction.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

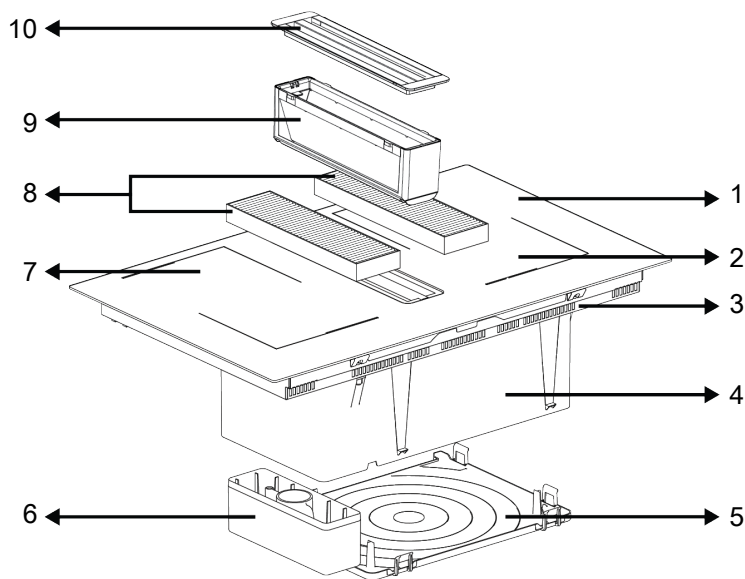
Cet appareil respecte les exigences en matière de marquage d'écoconception et d'énergie des Règlements européens sui-

vants : - n°65/2014 et n°66/2014 conformément aux normes européennes EN IEC 61591 et EN 60704-2-13; - n°327/2011.

Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil conformément au Règlement (UE) 2023/826 sont disponibles sur le lien suivant : <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil



1 Dessus en verre

3 Cadre de la plaque induction

5 Couvercle inférieur

7 Zone de cuisson

9 Filtre

2 Zone de cuisson

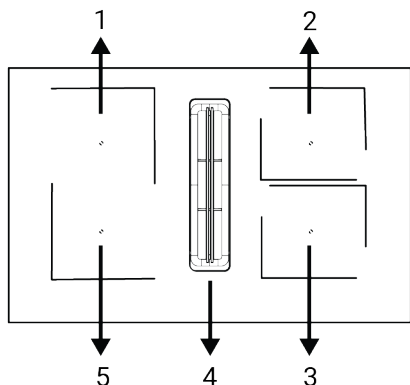
4 Caisson du système de ventilation

6 Réservoir du liquide de déversement

8 Filtre à charbon

10 Partie supérieure du filtre à huile

3.2 Informations générales sur l'utilisation de la plaque de cuisson



- 1 Arrière gauche - Zone de cuisson
- 2 Arrière droite - Zone de cuisson
- 3 Avant droite - Zone de cuisson
- 4 Centre - Ventilation
- 5 Avant gauche - Zone de cuisson

Votre plaque à induction est équipée d'une ou plusieurs grandes surfaces de cuisson modulables (Flexi). Ces surfaces peuvent être utilisées séparément et indépendamment. Pour cuisiner avec de grands ustensiles, vous pouvez activer la fonction combinée afin de les transformer en une seule surface de cuisson. L'utilisation appropriée des casseroles et le fonctionnement de la fonction combinée sont décrits dans la section « Utilisation de la plaque ».

3.3 Spécifications techniques

FR

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	223,5 */ 820 / 520
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	740 (+2) / 490 (+2)
Tension/fréquence	1N~220-240V/2N~380-415V; 50/60 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	max. 7,4
Foyers	
Avant gauche	Zone de cuisson
Dimension	180 mm
Alimentation	2000 W / Booster 2300 W
Avant droite	Zone de cuisson
Dimension	145 mm
Alimentation	1600 W / Booster 1800 W
Arrière gauche	Zone de cuisson
Dimension	180 mm
Alimentation	2000 W / Booster 2300 W
Arrière droite	Zone de cuisson
Dimension	210 mm
Alimentation	2000 W / Booster 2300 W
Caractéristiques du système de ventilation	
Commande	3 niveaux + 1 Booster
* La hauteur de la table de cuisson indiquée dans le tableau technique est la hauteur du caisson inférieur du produit.	



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

4.1 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

5 Utilisation de la table de cuisson

5.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

Principe de fonctionnement de la plaque à induction

La table de cuisson à induction est comme un circuit ouvert. Le circuit se ferme lorsqu'une casserole ou une poêle adaptée à la cuisson par induction est placée dessus et qu'un système électronique situé sous la surface en verre génère un champ magnétique. La base métallique de la casserole ou de la poêle est chauffée en captant l'énergie de ce champ magnétique. Ainsi, la chaleur n'est pas générée sur la surface de la table de cuisson, mais directement sur les casseroles ou les poêles situées au-dessus. La surface en verre est chauffée par la chaleur des casseroles ou des poêles.

Avantages de la cuisson par induction

Les plaques à induction offrent certains avantages car la chaleur est transférée directement aux casseroles/poêles.

- Les aliments qui débordent pendant la cuisson ne brûlent pas rapidement car la surface de cuisson en verre n'est pas chauffée directement. Elle se nettoie plus facilement.
- La cuisson est plus rapide car la chaleur est générée directement sur les casseroles/poêles. Elle permet ainsi de gagner du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de plaques de cuisson.
- Comme la chaleur est transmise directement aux casseroles/poêles, il n'y a aucune perte de chaleur et la cuisson est plus efficace.

Important pour le fonctionnement de la table de cuisson :

- Gardez les objets magnétiques tels que les cartes de crédit ou les cassettes loin de la table de cuisson pendant son fonctionnement.
- Votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Vous trouverez des informations détaillées sur ce système dans les sections suivantes. Cependant, si vous utilisez des casseroles à fond fin pour vos cuissons, celles-ci chaufferont très rapidement et le fond de la casserole risque de fondre et d'endommager la surface de cuisson et l'appareil avant que le système d'arrêt automatique ne soit activé.

Casseroles/poêles

Vous devez utiliser des casseroles et poêles adaptées à la cuisson par induction. Celles-ci sont indiquées par un pictogramme induction que vous retrouverez sur vos ustensiles. En général, plus la teneur en fer est élevée, plus les casseroles/poêles sont performantes. Le diamètre de base des casseroles / poêles doit correspondre à la zone d'induction. Les dimensions suggérées sont énumérées ci-dessous.

Casseroles/poêles appropriées :

- Casseroles/poêles en fonte
- Casseroles/poêles en acier émaillé
- Casseroles/poêles en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles sont compatibles avec l'induction)

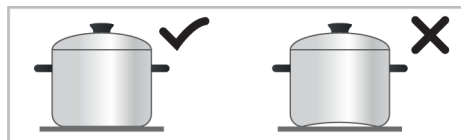
Casseroles/poêles inappropriées :

- Casseroles/poêles en aluminium
- Casseroles/poêles en cuivre
- Casseroles/poêles en laiton
- Casseroles/poêles en verre
- Poterie

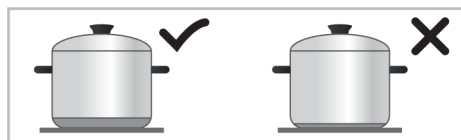
- Céramique et porcelaine

Recommandations :

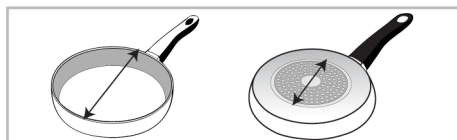
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



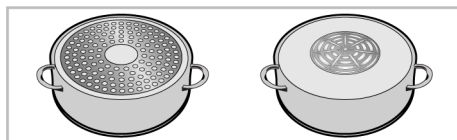
- N'utilisez que des ustensiles à fond épais et traité. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.



- Le fond de certains ustensiles a un champ ferromagnétique plus petit que son diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la table de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson sont diminuées. En outre, les grands foyers peuvent ne pas détecter ces casseroles. Ainsi, la table de cuisson doit être choisie en fonction de la taille du champ ferromagnétique.



- Certaines casseroles ont un fond qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de casseroles peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas être détectés du tout par la table de cuisson à induction. Dans certains cas, un mauvais avertissement de casseroles/poêles peut apparaître.



- i** La répartition égale des ustensiles de cuisine sur les zones de cuisson à droite, à gauche et au centre (si disponible) pour la sélection des zones de cuisson affecte positivement les performances de cuisson lors de la cuisson de plusieurs repas sur les plaques à induction.

Test de casseroles/poêles

Testez si votre casserole est compatible avec la cuisson sur une table de cuisson à induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

1. Elle est compatible si le fond de votre casserole contient un aimant.
2. Elle est également compatible si    ne clignote pas lorsque vous placez votre casserole sur la table de cuisson à induction et que vous la mettez en marche.

Tailles de casseroles/poêles recommandées

Diamètre de la zone de cuisson - mm	Diamètre de la casserole - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Foyer à large surface (flexi)	largeur 210 - longueur 390

La détection des ustensiles par les foyers induction dépend du diamètre et du matériau ferromagnétique au fond des casseroles. Afin de garantir la détection des des

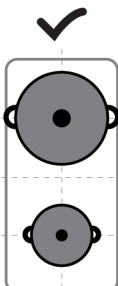
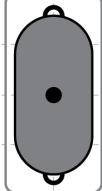
ustensiles et de permettre une cuisson efficace, ceux-ci doivent être sélectionnées selon la taille de la table de cuisson. Les

tailles de des ustensiles recommandés pour les tables de cuisson sont indiquées ci-dessus.

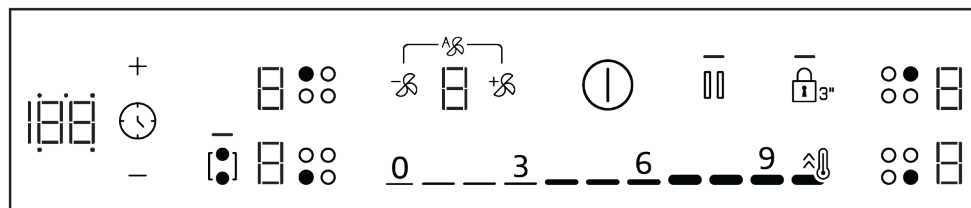
La montée en ébullition peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour une montée en ébullition plus homogène, une zone de cuisson plus grande d'une étape peut être utilisée. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne provoque pas de gaspillage d'énergie sur les plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson appropriée.

Foyer à large surface (Flexi)

Votre table de cuisson est équipée de foyers à large surface (surfaces Flexi). Vous pouvez utiliser cette surface de cuisson comme des foyers individuels indépendants les uns des autres pour vos petits ustensiles. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces foyers et les transformer en une seule surface de cuisson pour les cuissons avec vos grands ustensiles.

En tant que deux foyers indépendants		En tant que foyer unique	
	Les foyers à grande surface disposent de deux foyers, l'un à l'avant et l'autre à l'arrière. Vous pouvez utiliser ces foyers comme deux foyers indépendants pour différents niveaux de température avec deux casseroles/poêles différentes. Placez les ustensiles en centrant les foyers séparés.		Pour les cuissons avec de grands ustensiles, placez les de manière à ce qu'elle couvre les centres des deux foyers et qu'elles soient centrées sur le foyer.
	Jos käytät kypsennystä yhdellä keittoastialla/pannulla, aseta se etu- tai takakeittoalueen keskelle. Jos asetat kattilan/pannun keittoalueen keskelle, liesi ei välttämättä toimi kunnolla.		Si vous souhaitez cuisiner avec deux ustensiles différents au même niveau de température, vous pouvez combiner le foyer à grande surface (flexible) et cuisiner avec deux casseroles différentes à la même température. Placez les ustensiles de manière à ce qu'elles soient à nouveau au centre des foyers.

5.2 Unité de commande de plaque de cuisson



— L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée

ⓘ Touche Marche / Arrêt

🔒 Touche de verrouillage des touches

🔥 Touche de combinaison des foyers à grande surface *

⬆️⬆️ Touche de chauffage rapide/Touche de réglage de la puissance (Booster)

⏸️ Touche d'arrêt

🕒 Touche de minuterie

➕ Touche d'augmentation du minuteur

➖ Touche de diminution du minuteur

⬆️⬆️ L'augmentation du niveau de ventilation est essentielle.

⬆️⬆️ Diminution du niveau de ventilation

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Touches de sélection du foyer :

●○ Touche de sélection du foyer arrière gauche

○● Touche de sélection du foyer avant gauche

○● Touche de sélection du foyer avant droit

●● Touche de sélection du foyer arrière droit

2 Indicateur de niveau de ventilation

3 L'augmentation du niveau de ventilation est essentielle.

Avertissements généraux concernant le panneau de commande

ⓘ Cette plaque de cuisson est commandée par un panneau de commande tactile. Chaque action effectuée sur le panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.

ⓘ Veuillez à toujours garder le panneau de commande propre et sec. Une surface humide ou sale peut perturber son fonctionnement.

ⓘ Si aucune opération n'est effectuée dans les 20 secondes, la plaque de cuisson revient automatiquement en mode veille.

ⓘ Le produit s'activera lorsqu'une touche sera maintenue enfoncée pendant une période prolongée. "FF" apparaît à l'écran.

ⓘ Le voyant — des touches actives ou sélectionnées s'allumera.

Allumer la plaque de cuisson

1. Appuyez sur la touche ⓘ du panneau de commande.

⇒ Le poêle est prêt à l'emploi.

Éteindre la plaque de cuisson

1. Appuyez sur la touche ⓘ du panneau de commande.

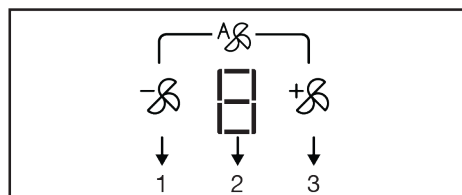


Illustration 1: Affichage de la ventilation

1 Diminution du niveau de ventilation

- ⇒ La plaque de cuisson s'éteint et passe en mode veille.

Indicateur de chaleur résiduelle

Chaque zone de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle sur le panneau de commande. Cet indicateur signale que la zone de cuisson est encore chaude après l'arrêt de l'appareil. Ne touchez pas la zone de cuisson concernée tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

H : Haute température

h : Basse température



En cas de panne de courant, le témoin de chaleur résiduelle ne s'allume pas et n'avertit pas l'utilisateur des zones de cuisson chaudes.

Allumer les zones de cuisson et régler le niveau de température

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ①.
⇒ À l'affiche en janvier "0" visible.
2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez activer.
⇒ Sur l'écran du brûleur sélectionné "0" Elle devient visible et brille davantage.
3. Réglez la température entre "0" et "9" en touchant ou en faisant glisser votre doigt sur la zone de réglage de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

Désactivation des zones de cuisson :

Une zone sélectionnée peut être désactivée de 2 manières différentes :

1. **En abaissant la température au niveau « 0 » :** Vous pouvez désactiver la zone de cuisson en abaissant le réglage de la température à "0" .
2. **Utilisation de la fonction d'arrêt automatique de la minuterie pour la zone de cuisson souhaitée :** Lorsque le temps est écoulé, la minuterie coupe l'alimentation de la zone de cuisson correspondante. Tous les affichages indiquent "0" ou "00" Le symbole ⌚ disparaît de l'affichage de la zone de

cuisson. Le réglage de la minuterie de la zone de cuisson est expliqué dans les sections suivantes.

Combinaison de la zone de cuisson avec une large surface (flexible)

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ①.
2. Appuyez sur la touche [•].
⇒ **Le0** Le symbole apparaît sur l'écran de la zone de cuisson gauche et la lumière — de la touche [•] s'allume.
3. Réglez le niveau de température à partir de **0** à **9** en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur celle-ci.
⇒ La zone de cuisson correspondante se met en marche. Si une autre zone de cuisson est sélectionnée ou si aucune action n'est entreprise et que 10 secondes s'écoulent, le voyant — de la touche [•] s'éteint.



Les plaques de cuisson avec une large surface à gauche sont décrites à titre d'exemple. Si les zones de cuisson de votre appareil sont également larges, il en va de même pour les zones de cuisson situées à droite.

Combinaison de la zone de cuisson avec une large surface pendant qu'une ou les deux zones de cuisson de gauche sont en fonctionnement

- ✓ Pendant que l'une ou les deux zones de cuisson de gauche fonctionnent séparément, vous pouvez les combiner en activant la plaque de cuisson à grande surface. Vous bénéficierez ainsi d'une surface de cuisson plus large avec les mêmes réglages.
1. Pendant que l'une ou les deux zones de cuisson de gauche fonctionnent, appuyez sur la touche [•].

⇒ La valeur de la zone de niveau bas est visible à la fois sur l'affichage de la zone de cuisson et la lumière — de la touche [●] s'allume.

⇒ Les zones de cuisson combinées continuent de fonctionner selon la température et la durée de cuisson de la zone la plus froide. Les paramètres de température et de durée de cuisson de la zone la plus chaude avant la combinaison sont annulés.

2. Pour modifier ultérieurement la température, définissez le niveau de température souhaité dans la zone des paramètres.

Retourner les zones de cuisson avec une large surface hors tension

Vous pouvez séparer les zones de cuisson et les mettre au niveau zéro en touchant la touche [●].

Réglage de puissance élevée (BOOSTER)

Vous pouvez utiliser la puissance maximale pour chauffer à pleine puissance. Cependant, évitez de cuire dans cette position trop longtemps. La puissance maximale peut ne pas être disponible sur toutes les zones de cuisson.

Sélection directe du mode haute puissance (BOOSTER) :

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ①.
2. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches de sélection de zone de cuisson.

3. Appuyez sur la touche ^⏏.

⇒ La zone de cuisson sélectionnée fonctionne à la puissance maximale et 3 voyants clignotent successivement sur l'écran de la zone de cuisson.

⇒ Lorsque le temps de réglage de la puissance élevée (voir le tableau des temps d'arrêt automatique) est écoulé, la zone de cuisson continue de fonctionner à la température la plus élevée.

Sélection du mode haute puissance (BOOSTER) lorsque le brûleur de la plaque de cuisson est actif :

1. Activez la zone de cuisson en sélectionnant sa touche lorsque la zone de cuisson est allumée et fonctionne à un niveau spécifique.
2. Appuyez sur la touche ^⏏.
3. La zone de cuisson sélectionnée fonctionne à puissance maximale et trois voyants clignotent sur son écran. Une fois la période de cuisson à puissance maximale écoulée, la zone de cuisson continuera de fonctionner à la température la plus élevée.

Désactivation du mode haute puissance (BOOSTER) avant son expiration :

Après avoir activé la cuisson en appuyant sur sa touche, vous pouvez désactiver le mode haute puissance à tout moment en appuyant sur la touche ^⏏. La zone de cuisson continuera de fonctionner à sa température maximale. Pour l'éteindre, appuyez sur la zone de réglage de la zone de cuisson active ou faites glisser votre doigt sur la zone à régler.0 .

Serrure à clé

Lorsque le four est en mode veille Vous pouvez activer le verrouillage à clé pour éviter toute modification accidentelle de ses fonctions.

Activation du verrou à clé

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ①.

2. Pour activer le verrouillage à clé, touchez .

⇒ Après le compte à rebours 3-2-1 sur l'écran, le voyant de la touche  — s'allume et « L » apparaît sur les écrans.

⇒ Éteignez la plaque de cuisson en touchant la touche  et confirmez le réglage du verrouillage de la plaque.

 Lorsque le verrouillage par touches est activé, seule la touche  fonctionne. Si vous appuyez sur une autre touche, le voyant — de la touche  clignote, indiquant que le verrouillage par touches est activé. Même si vous désactivez le verrouillage par touches après avoir rallumé la plaque de cuisson, ce réglage ne sera pas validé sans appuyer sur la touche . Pour le désactiver, vous devez éteindre puis rallumer la plaque.

Désactivation du verrou à clé

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche .

2. Pour désactiver le verrouillage à clé, appuyez sur .

⇒ Après le compte à rebours 3-2-1 sur l'écran, le voyant — de la touche  s'éteint et le « L » disparaît des écrans.

1. Éteignez la plaque de cuisson en touchant la touche  et vérifiez que le verrouillage à clé est désactivé.

Nettoyage du verrou

Le panneau de commande peut être verrouillé pendant la cuisson. Ce verrouillage empêche toute modification accidentelle des réglages de puissance. Au besoin, vous pouvez également l'utiliser pour nettoyer la surface de cuisson pendant le processus.

Activation du verrouillage de nettoyage

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche .

2. Réglez le niveau de température de la ou des zones de cuisson.

3. Pour activer le verrouillage de nettoyage, appuyez sur .

⇒ Le symbole « L » s'affiche pendant 5 secondes. L'écran revient ensuite à l'affichage du ou des niveaux de température programmés. Le verrouillage reste actif jusqu'à la désactivation du verrouillage de nettoyage.

Désactivation du verrouillage de nettoyage

1. Pour désactiver le verrouillage de nettoyage, appuyez sur .

⇒ Le verrouillage de nettoyage est désactivé et la ou les zones de cuisson continuent de fonctionner au(x) niveau(x) de température(s) défini(s).

Fonction de minuterie

Cette fonction vous simplifie la cuisine. Plus besoin de rester constamment près des plaques de cuisson : le brûleur s'éteint automatiquement après le temps programmé.

Activation du minuteur

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche .

2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez activer.

⇒ La zone de cuisson sélectionnée apparaîtra comme suit : "0" et brillera davantage.

3. Réglez le niveau de température à partir de 0 à 9 en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur celle-ci.

4. Activez la minuterie en touchant la touche .

⇒ "00" s'allume sur l'écran du minuteur.

5. Il y a 4 LED d'activité autour de "00" L'affichage du minuteur indique que la LED de la zone de cuisson active clignote et que vous pouvez programmer le minuteur pour cette zone.
6. Si vous souhaitez régler la minuterie pour une zone de cuisson active différente, sélectionnez le côté de la zone de cuisson concernée en touchant la touche  jusqu'à ce que l'affichage LED autour de l'horloge de ce côté de la zone de cuisson s'allume.
7. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur $\pm$. Vous pouvez accélérer le processus en maintenant la touche $+$ ou $-$ enfoncée.

⇒ Activez le réglage de la minuterie en touchant la touche  ou en attendant environ 10 secondes.



La minuterie ne peut être réglée que pour les zones en fonctionnement.



Répétez les étapes ci-dessus pour les autres zones dont vous souhaitez régler les minuteries.



Il est impossible de régler la minuterie sans sélectionner la zone de cuisson et la température de cette zone.



Lorsque la minuterie est activée, la LED de la zone de cuisson dont le temps de cuisson est le plus court clignote. Si un temps de cuisson est programmé pour les autres zones, leurs LED restent allumées.

Désactivation des minuteries

Lorsque le temps programmé est écoulé, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement et émet un signal sonore.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver l'alerte sonore.

Éteindre les minuteries plus tôt

Si la minuterie est éteinte prématurément, la plaque de cuisson continuera de fonctionner à la température réglée jusqu'à ce qu'elle soit éteinte.

Désactivation du minuteur en diminuant la valeur à « 00 » :

1. Après avoir activé la zone de cuisson correspondante en touchant la touche, sélectionnez la minuterie de la zone de cuisson correspondante en touchant la touche .
2. Diminuez la valeur en appuyant sur la touche $-$ jusqu'à "00" Le temps s'affiche sur l'écran du minuteur. Vous pouvez accélérer le processus en maintenant la touche $-$ enfoncée.

⇒ Après que le symbole  clignote pendant un certain temps sur l'affichage de la zone de cuisson, il s'éteint complètement et la minuterie est annulée.

Fonction d'arrêt

- ✓ Grâce à cette fonction, vous pouvez réduire les niveaux de température de toutes les fonctions fonctionnant sur la zone de cuisson (à l'exception de la minuterie) au niveau 1 pendant une période déterminée.



Si une minuterie est réglée pour une zone de cuisson, elle continue de fonctionner même à l'arrêt.

1. Pendant que votre plaque de cuisson est en marche, appuyez sur la touche  .
⇒ Toutes les zones d'exploitation continuent de fonctionner au niveau de température 1.

2. Appuyez à nouveau sur la touche  pour redémarrer toutes les zones de cuisson arrêtées avec leurs paramètres précédents.

Paramètres

Vous pouvez effectuer les réglages suivants à l'aide de cette fonction.

A2 : Paramètres de gestion de l'alimentation

A3 : Réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson
 A7 : Réglage marche/arrêt du son du bouton de la plaque de cuisson
 A8 : Réinitialiser les paramètres d'usine
 A9 : Sélection du mode de ventilation
 AA : Indicateur de durée de vie du filtre à charbon actif
 Ab : Réinitialisation du filtre à charbon actif

3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

Paramètre de gestion de l'alimentation (A2)

- ✓ Grâce à cette fonction, vous pouvez régler la puissance totale de la plaque de cuisson selon vos souhaits.
1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ① et éteignez-la en touchant à nouveau la touche ①.
 2. b) Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches /      dans l'ordre en moins de 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est "A2" et le chiffre « 9 » apparaît sur l'indicateur de niveau de ventilation.
 3. Réglez le niveau de puissance (voir Tableau - Niveau de gestion de l'alimentation) de « 1 » à « 9 » en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone.
 4. Confirmez le paramètre de gestion de l'alimentation en appuyant sur la touche ①.
 - ⇒ La plaque de cuisson s'éteindra et fonctionnera ensuite à la puissance maximale sélectionnée.

« **Gestion de l'énergie** » Il comprend 9 niveaux de puissance différents (voir tableau - Niveau de gestion de l'alimentation).
 Tableau - Niveau de gestion de l'alimentation

niveau de gestion de l'alimentation	Puissance totale (kW)
1	1,2
2	2.4

Réglage de la durée d'avertissement sonore de fin de cuisson (A3)

- ✓ Grâce à cette fonction, vous pouvez régler à votre guise la durée du signal sonore de fin de cuisson de la plaque de cuisson.
1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche et éteignez-la en touchant à nouveau la touche .
 2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches     dans l'ordre en moins de 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « A2 » apparaît."
 3. Pour régler la durée du signal sonore de fin de cuisson, appuyez sur la touche «  » jusqu'à ce que vous voyiez "A3" sur l'écran du minuteur.
 - ⇒ Le chiffre « 2 » apparaît sur l'indicateur de niveau de ventilation.
 4. Réglez le temps d'avertissement (voir Tableau - Temps d'avertissement sonore de fin de cuisson) entre « 0 » et « 3 » en touchant le champ de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur le champ.
 5. Confirmez le réglage du temps d'avertissement sonore de fin de cuisson en touchant la touche ①.
 - ⇒ La plaque de cuisson s'éteindra et votre plaque de cuisson commencera à fonctionner avec le réglage du temps d'avertissement au niveau sélectionné.



Le niveau de réglage du signal sonore de fin de cuisson est défini sur le niveau standard 2 pendant la production.

Tableau - Réglage du délai d'avertissement sonore de fin de cuisson

Niveau sonore d'avertissement de fin de cuisson	Signal sonore de fin de cuisson
0	15 secondes
1	30 secondes
2	1 minute
3	2 minutes

Réglage marche/arrêt du son de la touche de la plaque de cuisson (A7)

- ✓ Cette fonction vous permet d'activer ou de désactiver l'avertissement sonore émis lorsque vous appuyez sur chaque touche de votre plaque de cuisson.
- 1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche et éteignez-la en touchant à nouveau la touche .
- 2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches **////** dans l'ordre en moins de 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « **A2** » apparaît."
- 3. Pour régler le son de la touche de la plaque de cuisson, appuyez sur la touche « **||** » jusqu'à ce que vous voyiez « **A7** » sur l'écran du minuteur.
 - ⇒ Sur l'indicateur de niveau de ventilation "1" apparaît.
- 4. Pour désactiver le signal sonore de la touche de la plaque de cuisson, touchez la zone de réglage ou faites glisser votre doigt sur la zone à régler. "0" ce réglage.
- 5. Confirmez le réglage du son de la touche de plaque de cuisson en touchant la touche ①.
 - ⇒ La plaque de cuisson est éteinte et le réglage sonore de la touche de la plaque de cuisson est confirmé.

Réinitialisation aux paramètres d'usine (A8)

- ✓ Cette fonction vous permet de réinitialiser tous les réglages ultérieurs de votre cuisinière et de la remettre aux paramètres d'usine.
- 1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche et éteignez-la en touchant à nouveau la touche .
- 2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches **////** dans l'ordre en moins de 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « **A2** » apparaît."
- 3. Pour rétablir les paramètres d'usine, appuyez sur la touche « **>** » jusqu'à ce que vous voyiez « **A8** » sur l'écran du minuteur.
 - ⇒ Sur l'indicateur de niveau de ventilation "0" visible.
- 4. Pour rétablir les paramètres d'usine, réglez ce paramètre sur « 1 » en touchant ou en faisant glisser votre doigt sur la zone de réglage.
- 5. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .
 - ⇒ La plaque de cuisson s'éteindra et tous les réglages reviendront aux paramètres d'usine.

Réglage du mode de ventilation (A9)

- ✓ Cette plaque de cuisson peut être utilisée en deux modes : circulation interne et circulation externe (modes de ventilation). Elle est préréglée en mode circulation interne. Pour la modifier :
- 1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche et éteignez-la en touchant à nouveau la touche .
- 2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches **////** dans l'ordre en moins de 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « **A2** » apparaît."

3. Pour régler le mode de ventilation, appuyez sur la touche « » jusqu'à ce que vous voyiez « **A9** » sur l'écran du minuteur.

⇒ Sur l'indicateur de niveau de ventilation "1" apparaît.

4. Pour régler le mode de ventilation sur le mode de circulation externe, touchez la zone de réglage ou faites glisser votre doigt sur la zone et réglez ce paramètre sur « 2 ».

5. Confirmez le réglage du mode de ventilation en touchant la touche ①.

⇒ La plaque de cuisson s'éteindra et votre appareil commencera à fonctionner avec le réglage de ventilation sélectionné.

Indicateur de durée de vie du filtre à charbon actif (AA)

- ✓ Les filtres à charbon actif utilisés dans les produits à circulation interne doivent être remplacés après une certaine période d'utilisation. Le temps de fonctionnement restant est indiqué sur l'écran des paramètres. Il s'affiche sous forme de compte à rebours à partir de 150 heures.

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche et éteignez-la en touchant à nouveau la touche .

2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches //// dans l'ordre en moins de 10 secondes.

⇒ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « **A2** » apparaît."

3. Pour afficher la durée de vie restante du filtre à charbon actif, appuyez sur la touche « » jusqu'à ce que vous voyiez « **AA** » sur l'écran du minuteur.

⇒ Sur l'écran du minuteur « **AA** » L'affichage du niveau de ventilation du filtre à charbon actif est indiqué par « 3 » si les heures de fonctionnement restantes sont supérieures à 100 heures, « 2 » pour 50 à

100 heures, « 1 » pour 5 à 50 heures et « 0 » pour 0 à 5 heures ;

4. Vous pouvez fermer l'affichage des paramètres en touchant la touche ①.

Réinitialisation du filtre à charbon actif (Ab)

- ✓ Après 150 heures de fonctionnement du filtre à charbon actif, le symbole apparaît sur l'écran de ventilation. Après avoir retiré et remis en place les filtres à charbon actif comme décrit dans la section entretien-nettoyage, procédez comme suit pour réinitialiser le symbole d'avertissement du filtre à charbon :

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche et éteignez-la en touchant à nouveau la touche .

2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches //// dans l'ordre en moins de 10 secondes.

⇒ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « **A2** » apparaît."

3. Pour réinitialiser le filtre à charbon actif, appuyez sur la touche « » jusqu'à ce que vous voyiez « **Ab** » sur l'écran du minuteur.

⇒ Sur l'écran du minuteur "**Ab**" L'affichage du niveau de ventilation indique la durée de fonctionnement restante du filtre à charbon actif, comme sur le même écran. « **AA** » menu.

4. Maintenez la touche  sur l'écran de ventilation enfoncée jusqu'à entendre un bip.

⇒ Lorsque le bip retentit, sur l'écran "**3**" Le processus de réinitialisation est terminé.

5. Vous pouvez fermer l'affichage des paramètres en appuyant sur la touche .

Utiliser les plaques à induction de manière sûre et efficace

Principe de fonctionnement : Grâce à leur principe de fonctionnement, les plaques à induction chauffent directement les récipients de cuisson. C'est pourquoi elles présentent de nombreux avantages par rapport aux autres types de plaques de cuisson : elles sont plus efficaces et leur surface reste plus froide. Votre plaque à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe qui vous garantissent une utilisation en toute sécurité.



Selon le modèle, votre plaque de cuisson peut être équipée de zones de cuisson à induction de 145, 180, 210, 280 ou 320 mm de diamètre. Grâce à la technologie à induction, chaque zone de cuisson détecte automatiquement le récipient posé dessus. L'énergie est produite uniquement au contact du fond du récipient, ce qui permet une consommation d'énergie minimale.

Système d'arrêt automatique

La plaque de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Si une ou plusieurs zones restent allumées, elles s'éteignent automatiquement après un certain délai (voir tableau 1). Si une minuterie est associée à la zone, l'affichage de la minuterie s'éteindra également.

La durée d'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La durée de fonctionnement maximale autorisée pour ce niveau de température s'applique. La zone de cuisson peut être réutilisée par l'utilisateur après son arrêt automatique, comme décrit ci-dessus.

Tableau 1 : Heures d'arrêt automatique

Niveau de température	Durée d'arrêt automatique - heures
0	0
1	6
2	6
3	5

4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Chauffage rapide	10 minutes

Tableau 2 : Temps d'arrêt automatique de la ventilation

Niveau de vitesse	Durée d'arrêt automatique - heures
0	0
1	6
2	6
3	5
Travail intensif (booster)	8 minutes

Protection contre la surchauffe

Votre plaque de cuisson est équipée de capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, les symptômes suivants peuvent être observés :

- La zone de cuisson en fonctionnement peut être désactivée.
- Le niveau sélectionné peut être réduit. Cependant, cela ne sera pas visible à l'écran.

système de protection contre les débordements

Votre plaque de cuisson est équipée d'un système de protection anti-débordement. En cas de débordement sur le panneau de commande, quelle qu'en soit la raison, le système coupe automatiquement l'alimentation électrique pour éteindre votre plaque de cuisson. "F" Un message d'avertissement s'affiche à l'écran.

Réglage précis de la puissance

Conformément à son principe de fonctionnement, la plaque à induction réagit instantanément aux commandes. Ses réglages de puissance sont très rapides. Ainsi, vous pouvez éviter tout débordement d'un liquide (eau, lait, etc.) en éteignant immédiatement l'appareil.

6 Utilisation de la ventilation

Informations générales

- Il y a un moteur à différentes vitesses pour la ventilation. Pour un bon rendement, il est recommandé d'utiliser des vitesses lentes dans des conditions de cuisson normales et des vitesses élevées dans des conditions de cuisson intensives où de fortes odeurs et de la vapeur sont concentrées.

Modes de ventilation

Ce produit dispose de 2 modes de ventilation : mode circulation interne et mode circulation externe.

Circulation interne



L'air aspiré au centre de la table de cuisson est d'abord filtré pour éliminer l'huile à travers le filtre à huile. Il passe ensuite à travers un filtre à charbon actif et retourne dans la cuisine.

IMPORTANT: En mode circulation interne, des filtres à charbon actif doivent être installés dans la zone définie sur le produit pour retenir les particules odorantes dans l'air inhalé. Pour les différents types d'installation définis pour la circulation interne du produit, consultez le manuel d'installation ou consultez votre revendeur agréé.

Circulation externe



L'air aspiré au milieu de la table de cuisson passe à travers des filtres à huile et est évacué vers l'extérieur par la cheminée grâce à un système de tuyaux.

Réglage du mode de ventilation

Ce produit est conçu pour fonctionner en mode de circulation interne. Pour le passer en mode de circulation externe, consultez la section « Réglages ». Pour ce faire, suivez les étapes décrites dans la section « Réglage du mode de ventilation (A9) ».

Mise en marche de la ventilation

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ①.
⇒ Le "0" Le symbole s'affichera sur les écrans de ventilation.
2. Réglez le niveau de ventilation souhaité entre "1" et "3" en touchant les touches + $\mathcal{S}$ / $\mathcal{S}$.

Couper la ventilation

1. Réglez le niveau de ventilation à "0" en touchant la touche $\mathcal{S}$.

Activation du mode de ventilation intensive

1. Appuyez sur la touche + $\mathcal{S}$ jusqu'à ce que « P » apparaisse sur l'affichage du niveau de ventilation pour activer le mode de ventilation intensive.
⇒ Le mode de ventilation intensive fonctionne pendant 8 minutes maximum. Durant cette période, le symbole « P » s'affiche. Après 8 minutes, le niveau de ventilation diminue au niveau 3 et se maintient à cette vitesse.

Désactivation du mode de ventilation intensive

1. Pour désactiver le mode de ventilation intensive, appuyez sur la touche $\mathcal{S}$.
⇒ Le niveau de ventilation est réduit au niveau 3.
2. Si vous souhaitez continuer à utiliser la ventilation à n'importe quel niveau de vitesse, réglez le niveau de ventilation souhaité en appuyant sur les touches + $\mathcal{S}$ / $\mathcal{S}$. Si vous souhaitez désactiver com-

plètement la ventilation, réglez le niveau de ventilation sur "0" en touchant la touche .

Mode de fonctionnement automatique

- ✓ Votre produit mesure la température de la zone de cuisson, les températures et la durée de fonctionnement. Il détermine la vitesse de ventilation la plus appropriée en fonction de ces valeurs et fonctionne aux niveaux qu'il détermine automatiquement.
- 1. Pour activer le mode automatique, appuyez simultanément sur les touches  et .
 - ⇒ L'indicateur de niveau de ventilation affiche « A ». Le mode automatique est activé et se désactive automatiquement lorsque les paramètres descendent en dessous du seuil critique spécifié. Il faut le réactiver manuellement pour qu'il se réactive.



Lorsque le mode automatique est actif, il sera désactivé lorsque vous allumerez ou éteindrez le produit, quelle que soit la vitesse.

2. Pour désactiver le mode automatique prématurément, appuyez simultanément sur les touches  et .

Fonctionnement du ventilateur auxiliaire

La fonction de ventilation auxiliaire permet, en mode automatique, de maintenir le ventilateur en marche pendant un court laps de temps après l'arrêt de l'appareil en fin de cuisson. Ceci contribue à éliminer les odeurs et la fumée persistantes.

La durée de fonctionnement du ventilateur auxiliaire est automatiquement déterminée par la température de la zone de cuisson, le niveau de température de cuisson sélectionné et la durée de fonctionnement. Il fonctionne pendant une durée minimale de 2 minutes et maximale de 20 minutes. Ensuite, le système de ventilation s'arrête automatiquement. Il est possible de l'arrêter prématurément en appuyant simultanément sur les touches  et .

7 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

7.1 Informations générales sur la cuisson avec plaque de cuisson

- Pour des recommandations sur la cuisson en économie d'énergie, reportez-vous à la section « Consignes environnementales ».

- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.

Table de cuisson

8 Entretien et nettoyage

8.1 Informations générales sur le nettoyage

Informations générales

- Le produit doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires seront facilement nettoyés et ces résidus ne brûle-

ront pas lorsque le produit sera réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil sera prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés seront réduits.

- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil

avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et un chiffon doux ou une éponge et séchez-le avec un chiffon sec.

- Assurez-vous d'essuyer complètement tout liquide restant après le nettoyage et de nettoyer immédiatement tout aliment éclaboussé pendant la cuisson.
- Évitez de laver tout composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

- Les saletés acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent provoquer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones de cuisson. Nettoyez immédiatement tout liquide débordant après avoir refroidi la plaque de cuisson en l'éteignant.
- Les brûleurs de type wok utilisés à haute température peuvent changer de couleur. C'est normal.
- Le déplacement de certains ustensiles de cuisine peut entraîner des traces de métal sur les maniques. Ne faites pas glisser les poêles et casseroles sur la surface.
- Les plaques de cuisson étant en contact direct avec le feu et exposées à des températures élevées, il est normal qu'elles changent de couleur au fil du temps. Cela ne pose aucun problème lors de l'utilisation de la table de cuisson.

Inox - surfaces en acier inoxydable

- La surface en inox peut changer de couleur au fil du temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en inox.
- Nettoyer avec un chiffon doux savonneux et un détergent liquide (non abrasif) adapté aux surfaces en inox, en prenant soin d'essuyer dans un seul sens.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox sans attendre. Les taches peuvent rouiller après de longues périodes de temps.

- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs laissés sur la surface font blanchir celle-ci.

Surfaces en verre

- Nettoyez l'appareil avec du détergent vaisselle, de l'eau tiède et un chiffon en microfibre spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le avec un chiffon en microfibre sec.
- S'il reste du détergent après le nettoyage, essuyez-le à l'eau froide et séchez-le avec un chiffon en microfibre propre et sec. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, de la laine d'acier ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcaire (taches jaunes) sur la surface du verre avec le détartrant disponible dans le commerce, avec un agent détartrant tel que du vinaigre ou du jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit nettoyant sur la tache avec une éponge et attendez un long moment pour qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface vitrée avec un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface du verre sont normales et ne constituent pas des défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastique et les surfaces peintes avec du détergent à vaisselle, de l'eau tiède et un chiffon doux ou une éponge et séchez-les avec un chiffon sec.
- Assurez-vous que les joints des composants du produit ne soient pas laissés humides et avec du détergent. Dans le cas contraire, de la corrosion peut se produire sur ces joints.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

8.3 Nettoyage du panneau de commande

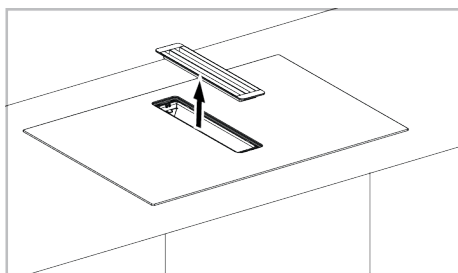
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles avec un chiffon doux humide et séchez-les avec un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, activez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte des touches peut se produire.

8.4 Nettoyage de la ventilation

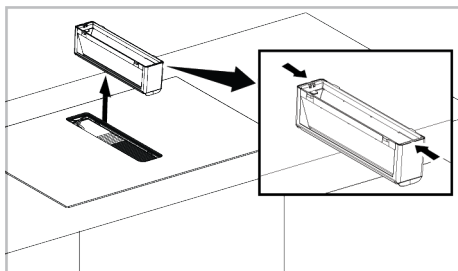
Pour garantir une rétention efficace des odeurs et de l'huile, les filtres à charbon actif doivent être changés régulièrement et le filtre à huile doit être nettoyé régulièrement.

nettoyage des filtres à huile métalliques

- ✓ Le filtre à huile retient l'huile présente dans les fumées d'échappement. Le filtre à graisse métallique doit être nettoyé régulièrement pour garantir un bon fonctionnement.
- Retirez la partie supérieure du filtre à huile en la tirant vers le haut.



- Retirez le filtre à huile en tenant les languettes à l'intérieur et en le tirant vers le haut.



- i** Le filtre à huile peut recueillir de l'huile ou des liquides en excès sur sa face inférieure. Lors de son démontage, il convient de le retirer en le tirant droit afin d'éviter tout écoulement.

- i** Veillez à ne pas endommager le groupe filtre à huile démonté en le faisant tomber sur la plaque de cuisson en verre.

- Lavez le filtre à graisse retiré au lave-vaisselle ou à la main.

- i** Lavez les filtres à l'eau avec du détergent liquide et réinstallez-les après séchage. Les filtres en aluminium peuvent changer de couleur au lavage ; c'est normal et il n'est pas nécessaire de les remplacer.

- Remettez en place la partie supérieure du filtre à huile et le filtre à huile après le nettoyage.

Retirer le filtre à charbon actif

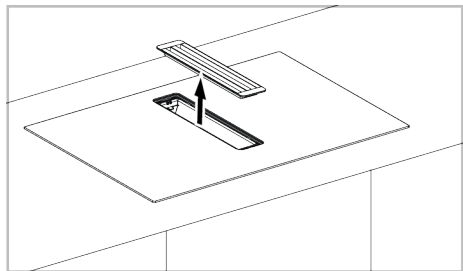
Les filtres à charbon actif retiennent les odeurs et doivent être changés régulièrement pour un fonctionnement optimal. Soyez attentif au témoin de remplissage lorsqu'il est temps de les remplacer.

i Veillez à remplacer les filtres à charbon actif de votre appareil toutes les 150 heures de fonctionnement, s'il fonctionne en mode de circulation interne. Après 150 heures, le symbole **!** s'affiche sur l'écran de ventilation. Le filtre doit être changé au plus tard lorsque ce message d'avertissement apparaît. Pour réinitialiser ce message, consultez les paramètres.

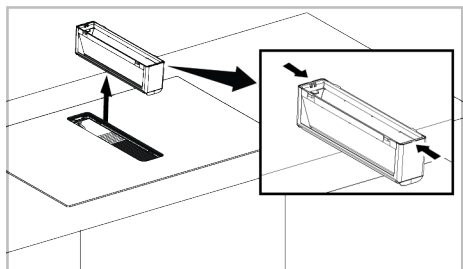
i Pour connaître la plage de temps de fonctionnement restante des filtres à charbon actif, suivez les explications détaillées dans « Paramètres ».

Pour supprimer ;

1. Retirez la partie supérieure du filtre à huile en la tirant vers le haut.



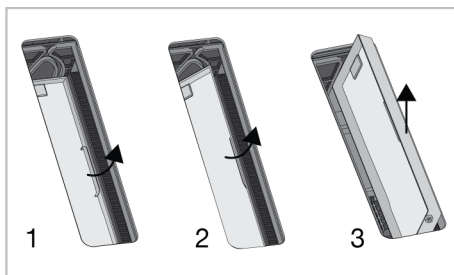
2. Retirez le filtre à huile en tenant les languettes à l'intérieur et en le tirant vers le haut.



i Le filtre à huile peut recueillir de l'huile ou des liquides en excès sur sa face inférieure. Lors de son démontage, il convient de le retirer en le tirant droit afin d'éviter tout écoulement.

i Un capteur magnétique est intégré au filtre à huile. La ventilation est impossible sans la protection contre le fluide.

3. Retirez le réservoir comme indiqué sur la figure ci-dessous.

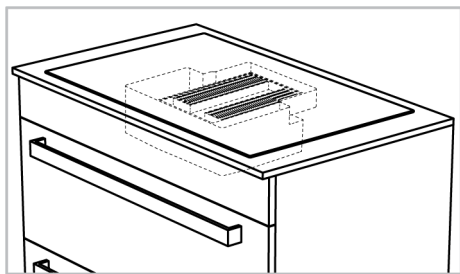


i Un capteur magnétique est intégré au réservoir. La ventilation est impossible sans la protection contre les fluides.

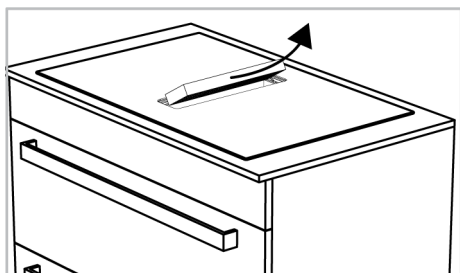
i Le réservoir doit être nettoyé régulièrement. Il peut être nettoyé à l'eau savonneuse (avec du liquide vaisselle) puis rincé, ou lavé au lave-vaisselle à 70 °C maximum.

i Lorsque la pièce du réservoir est mise en place, le sens de la flèche sur la pièce indique qu'elle doit être placée dans cette direction.

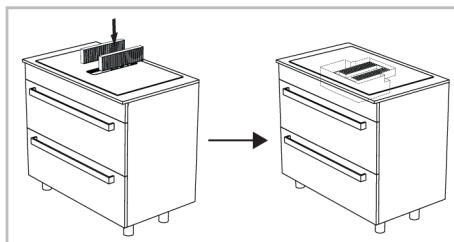
4. Lorsque le réservoir est détaché, vous trouverez deux filtres à charbon situés dans la chambre inférieure, l'un positionné sur le côté droit et l'autre sur le côté gauche.



5. Pour retirer l'un des filtres à charbon, inclinez-le doucement pour le dégager de la fente magnétique dans l'espace de ventilation, puis retirez-le délicatement comme illustré sur la figure.



6. Retirez l'autre filtre à charbon de son emplacement de la même manière.
7. Placez les deux nouveaux filtres à charbon actif dans leurs logements magnétiques en les insérant par l'orifice de ventilation. Assurez-vous qu'ils soient bien enclenchés dans leurs fentes magnétiques.



8. Insérez le film plastique de protection liquide dans son logement de la même manière que lors de son retrait.
9. Insérez la partie supérieure du filtre à huile et le filtre à huile.

Réservoir d'eaux usées

Ce produit est équipé d'un réservoir d'eaux usées.

En cas de forte projection de liquide vers le compartiment de ventilation de l'appareil, ce liquide est recueilli dans le réservoir d'eaux usées situé sous la plaque de cuisson. Dans ce cas, il convient de retirer le réservoir, de vider le liquide, puis de le nettoyer et de le remettre en place.

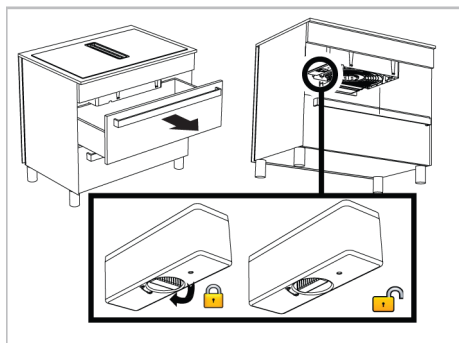
Avertissements généraux :

- Le réservoir d'eau doit être vérifié régulièrement et vidé avant d'être plein.
- Si le réservoir d'eau est plein ou déborde, de l'eau risque de s'écouler.
- Si un appareil électrique se trouve sous le produit, cela peut présenter un risque de choc électrique.
- Il est déconseillé d'installer des appareils électriques ou des équipements alimentés électriquement sous ce produit.



Il est recommandé de nettoyer le réservoir d'eaux usées une fois par mois.

Pour retirer le réservoir d'eaux usées :



1. Retirez le tiroir supérieur situé sous la plaque de cuisson. Vous devriez pouvoir accéder à l'espace sous la plaque de cuisson.
2. Accédez au réservoir d'eaux usées situé sous la plaque de cuisson.
3. Déverrouillez et retirez le réservoir d'eaux usées en tournant le bouton de verrouillage.
4. Videz le liquide contenu dans la chambre et nettoyez celle-ci.
5. Tournez le bouton de verrouillage et verrouillez-le en réinsérant le réservoir dans son logement.

Nettoyage du capot inférieur

Si le capot inférieur au bas du produit devient sale, vous pourrez peut-être le retirer et le nettoyer.

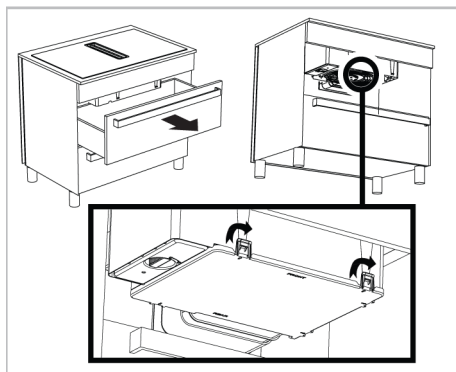
9 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé.
>>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.

Pour retirer le capot inférieur:



1. Retirez le tiroir supérieur situé sous la table de cuisson. Vous devriez pouvoir atteindre sous l'appareil.
2. Atteindre le couvercle inférieur sous la table de cuisson.
3. Il y a 5 verrous dans les directions indiquées par les flèches sur le couvercle inférieur. En libérant ces verrous, retirez le capot inférieur en le tenant vers le bas.
4. Après avoir nettoyé le capot inférieur, poussez-le fortement vers le haut dans la même direction afin que les verrous s'enclenchent dans leurs fentes.

- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.
- Si la table de cuisson ne s'allume pas lorsque la touche marche/arrêt est enfoncée >>> Débranchez-le et attendez au moins 20 secondes avant de le brancher.
- Il y a une protection contre la surchauffe.
>>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Les pots appropriés ne doivent pas être utilisés. >>> Vérifiez vos casseroles.

Le symbole  /  /  sur l'affichage de la zone de cuisson est allumé en permanence.

- Il se peut qu'aucune casserole ne soit en fonctionnement sur la zone de cuisson. >>> Vérifiez s'il y a une casserole sur la zone de cuisson.
- Il se peut que votre casserole ne soit pas compatible avec l'induction. >>> Vérifiez si votre casserole est adaptée aux plaques à induction.
- Il se peut que la casserole ne soit pas correctement centrée sur la zone de cuisson ou que la surface inférieure de la casserole ne soit pas suffisamment large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> Centrez la zone de cuisson en sélectionnant une casserole suffisamment large pour la zone de cuisson.
- La casserole ou la zone de cuisson peut être très chaude. >>> Attendez qu'ils refroidissent.

La zone de cuisson sélectionnée s'éteint soudainement alors qu'elle est en fonctionnement.

- Le temps de cuisson de la zone sélectionnée est peut-être expiré. >>> Vous pouvez définir un nouveau temps de cuisson ou terminer la cuisson.
- Il y a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Il se peut qu'un objet recouvre le panneau de commande tactile. >>> Retirez l'objet du panneau.

Même si la zone de cuisson est allumée, la casserole ne chauffe pas.

- Il se peut que la casserole ne soit pas compatible avec la plaque à induction. >>> Vérifiez si votre casserole est adaptée à la plaque à induction.
- Il se peut que la casserole ne soit pas correctement centrée sur la zone de cuisson ou que la surface inférieure de la casserole ne soit pas assez large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> Centrez la zone de cuisson en choisissant une casserole suffisamment large pour la zone de cuisson.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner même si la table de cuisson est éteinte.

- Il ne s'agit pas d'une erreur. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que l'équipement électronique à l'intérieur de la table de cuisson refroidisse à la température appropriée.

Il y a un bruit provenant de la plaque de cuisson pendant la cuisson

- Des bruits peuvent être émis par la table de cuisson pendant la cuisson. Ces bruits dépendent de la composition des ustensiles de cuisine. Ces bruits sont normaux, ne constituent pas un dysfonctionnement et font partie de la technologie à induction.

Sons et causes possibles :

- **Bruit du ventilateur :** La table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui fonctionne automatiquement en fonction de la température du produit. Le ventilateur a différents niveaux de fonctionnement et fonctionne à différents niveaux en fonction de la température. Une fois la table de cuisson éteinte, si la température est élevée par rapport à la température du produit, le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain temps.
- **Fonctionnement à faible bourdonnement comme un transformateur :** C'est la nature de la technologie à induction. Comme la chaleur est transférée directement au fond de l'ustensile de cuisson, ce type de bourdonnement peut se produire en fonction du matériau de l'ustensile de cuisson. Par conséquent, des sons différents peuvent être entendus selon les ustensiles de cuisson.
- **Crépitement :** Cela est dû au matériau et à la structure du fond de l'ustensile de cuisine. Si l'ustensile de cuisine est composé de matériaux et de couches différents, des crépitements peuvent se produire.

- **Sifflement** : Un sifflement peut être entendu lors de la cuisson sur deux zones de cuisson situées du même côté de la table de cuisson à des niveaux de cuisson différents.

Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

Codes d'erreur	Causes de l'erreur	Solutions possibles
A1 – A8	Erreur de communication sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Contactez le service agréé si le problème persiste.
B1 – B5	Un ustensile non compatible avec le chauffage par induction est utilisé.	L'erreur sera résolue en utilisant un ustensile compatible avec l'induction.
B6	La plaque à induction a dépassé la durée de fonctionnement maximale.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Faites fonctionner l'appareil selon les durées indiquées dans le manuel d'utilisation.
B7	Un ustensile non compatible avec le chauffage par induction est utilisé.	L'erreur sera résolue en utilisant un ustensile compatible avec l'induction.
B8	Si votre produit est une plaque à induction avec hotte intégrée ; une erreur de filtre s'est produite.	Retirez et réinstallez les filtres de ventilation. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
C1 – C2	Une erreur de capteur de température est survenue sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez l'appareil, puis rebranchez-le. Si le problème continue, contactez un service agréé.
C3	Erreur de fonctionnement du ventilateur sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Contactez le service agréé si le problème persiste.
C4	Une erreur de connexion électrique est survenue.	Vérifiez et rétablissez correctement la connexion électrique en vous référant au tableau technique et au manuel d'installation du produit.
C5 – C7	Erreur de capteur de température sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez l'appareil, puis rebranchez-le. Si le problème continue, contactez un service agréé.
D1 – D9	Erreur matérielle de la carte électronique sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Contactez le service agréé si le problème persiste.
T1 – T8	Erreur de température élevée ou de capteur de température sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur sera résolue lorsque la température de la plaque sera redescendue en dessous des limites normales.

Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur :	Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.	
Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Mode arrêt	0,3	-
Mode veille	-	-
Mode veille avec affichage d'informations ou d'état	-	-
Veille en réseau	-	-

*:Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche.



**ÉLÉMENTS
PAPIER**



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



REPRISE
À LA LIVRAISON



À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE